

MANUALE D’ISTRUZIONE

user’s manual

notice d’utilisation

Bedienungsanleitung

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.
Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE 29

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 29
UTILISATION DE L'APPAREIL 29
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 30
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 30
AUTRES PROTECTIONS 30

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 31

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 31
BANDEAU DE COMMANDE 31

UTILISATION DE L'APPAREIL 31

AFFICHAGE 31
VENTILATION 32

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 32

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 32
PRINCIPE DE L'INDUCTION 32
TOUCHES SENSITIVES 32
MISE EN ROUTE 32
DETECTION DE RECIPIENT 33
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 33
FONCTION BOOSTER 33
FONCTION MINUTERIE 34
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 35

CONSEILS DE CUISSON 36

QUALITE DES CASSEROLES 36
DIMENSION DES CASSEROLES 36
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 37

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 37

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME 38

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 39

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 40

CONNEXION ELECTRIQUE 41

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l’emballage.
- L’installation et le branchement électrique de l’appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d’une erreur d’encastrement ou de raccordement.
- L’appareil ne doit être utilisé que s’il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l’usage domestique habituel (préparation des aliments), à l’exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l’appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n’est assurée que si l’appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n’utilisez pas de rallonge.
- L’appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d’un lave-vaisselle ou d’un sèche-linge : les vapeurs d’eau dégagées pourraient détériorer l’électronique.

Utilisation de l’appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s’enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l’utilisation de l’appareil.
- Assurez-vous qu’aucun câble électrique d’appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l’appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d’enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l’appareil d’un chiffon ou d’une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas détériorer l’appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d’autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S’assurer que la ventilation de l’appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d’aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d’autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l’appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l’appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l’appareil afin d’assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d’objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l’appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l’appareil et couper l’alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l’appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N’ouvrez en aucun cas l’appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l’alimentation de l’appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N’utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



L’UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D’ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



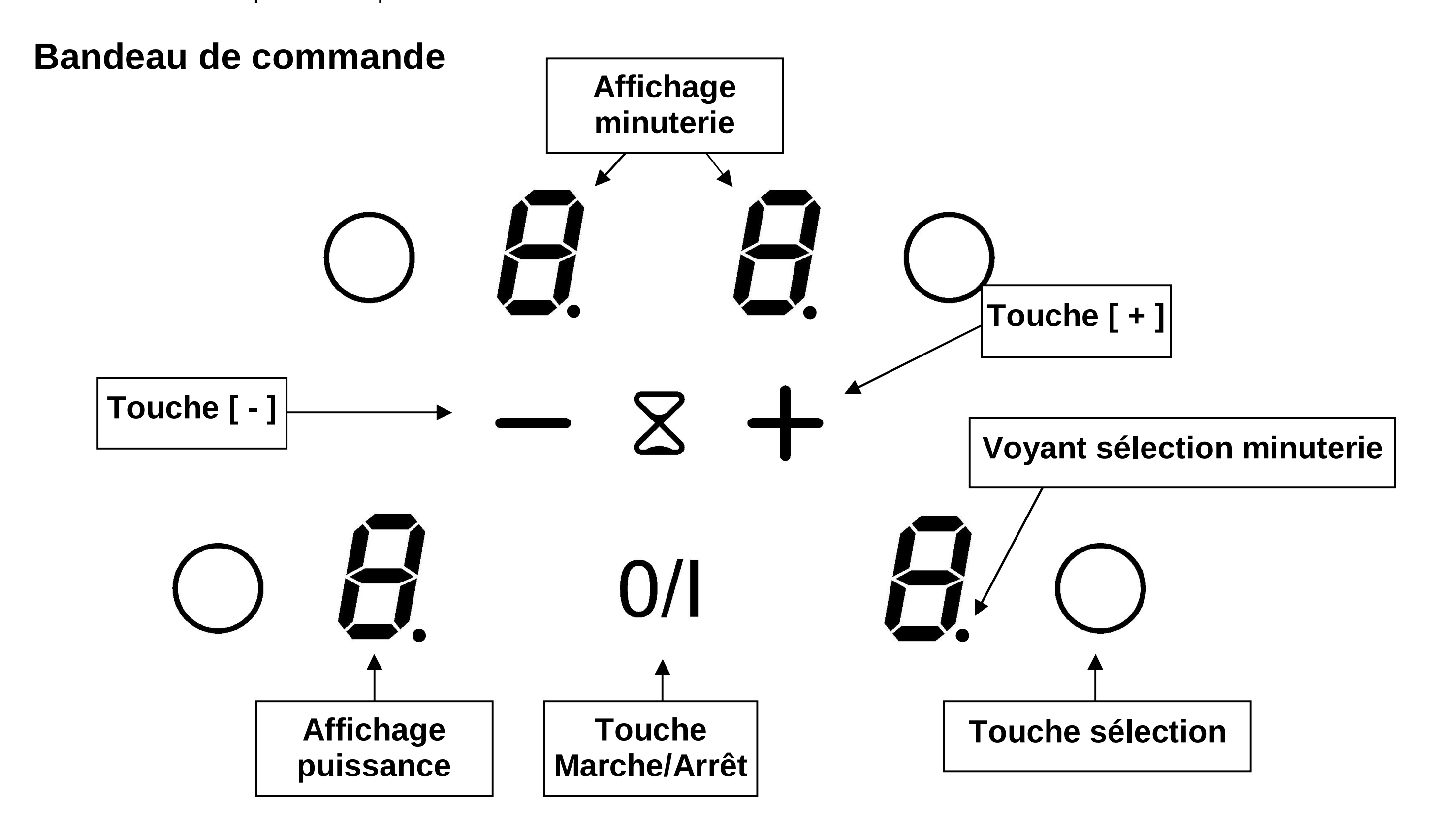
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Diamètre	Puissance nominale*	Puissance du booster*	Détection minimum
7331231	6400 W	Avant gauche Arrière gauche Droite	190 mm 170 mm 260 mm	1400 W 1400 W 2300 W	2000 W - 3000 W	90 mm 90 mm 110 mm
7370231	7100 W	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	190 mm 170 mm 220 mm 150 mm	1400 W 1400 W 2300 W 1400 W	2000 W - 3000 W -	90 mm 90 mm 100 mm 90 mm

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.
Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique…
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.
Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [0/I]	[0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [+]	[P] pendant 5 min
Stopper le booster	appuyer sur [-]	[9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	**Autre zone de cuisson** (par ex.: cuisson de niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [7] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+] ou [-]	[1]…[9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29,28,…
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	le temps augmente

Apres quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer simultanément sur [-] et [+]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [-]	passe à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	appuyer sur [0/I]	voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29,28…
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	le temps augmente

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	appuyer simultanément sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit	[0] ou [H]
	ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant droit	4 x [L]

- **Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyer sur [0/I]	4 x [L]
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	appuyer simultanément sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit	4 x [L]
	ré-appuyer [-]	les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

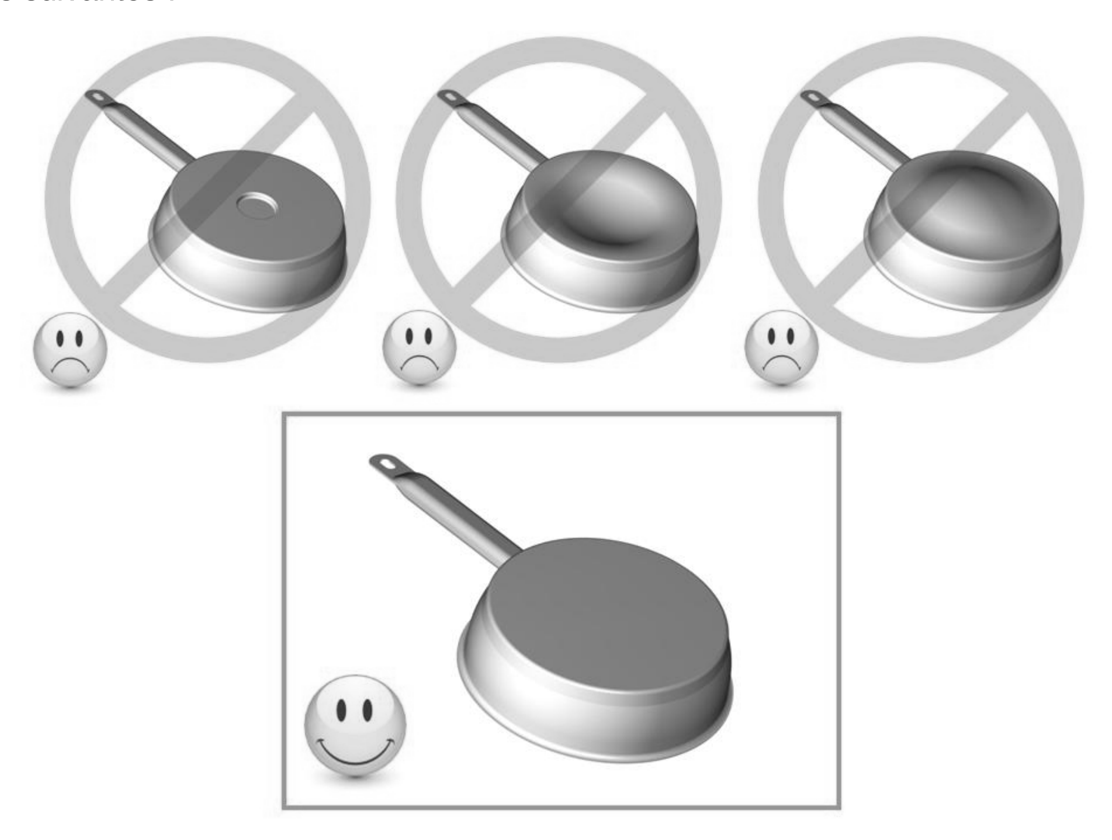
Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

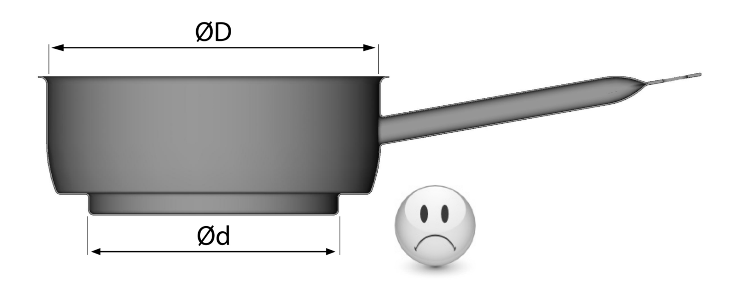
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Les casseroles doivent être certifiées par le fabricant comme **<u>compatible avec l'induction.</u>**
<u>Il est toutefois possible que certaines casseroles certifiées aient en réalité des caractéristiques non adaptées.</u>
Nous recommandons de vérifier au moment de l'achat que les casseroles respectent les conditions suivantes :



Si le fond de la casserole (Ød) est significativement plus petit que son corps (ØD) **<u>le rendement en est affecté et la casserole risque de ne pas être détectée.</u>**



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

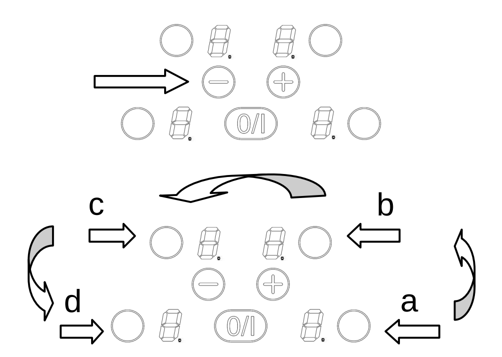
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

Le symbole [E 4] s'affiche :

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

- Avant de commencer la procédure, il faut :
- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [O/I].

II) Annulation de la configuration existante



1) Appuyer sur [-] et rester appuyé.
2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ».
En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d).Des [-] apparaissent.
Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.



3) Oter les doigts des touches et ré appuyer simultanément [-] et le [+] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.
4) Attendre que les [E] deviennent fixes.
5) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.
Nota : tables à induction avec 3 zones de cuisson : La touche Arrière Droite (b) est inexistante, il faut appuyer 2 fois sur la zone Avant-droite (a) c'est à dire (a → a → c → d).

III) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.
2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.
3) Poser le récipient sur la zone à configurer.
4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.
5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].
6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.
N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.
Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [E 4] persiste appelez le Service Après-ventes.

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensitives

Le symbole [U] s’affiche :

- il n’y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n’est pas compatible avec l’induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

Le symbole [E] s’affiche :

- d’ébranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le Service Après-ventes

L’une des zones ou l’ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s’actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s’enclenche également lorsqu’une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d’un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l’arrêt de la table :

- ce n’est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l’électronique de l’appareil
- la soufflerie s’arrête automatiquement

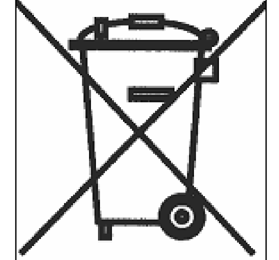
Le symbole [L] s’affiche :

- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l’environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l’appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d’enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.

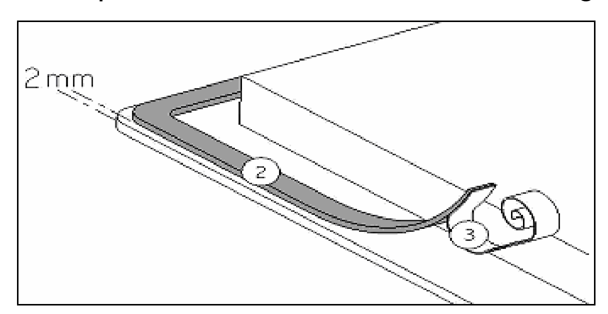


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- **La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :**

Appareil	Découpe
7331231	560 x 490 mm
7370231	560 x 490 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :
Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au 4.
Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4.
Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Foster spa
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com

15987/0